

La Galette Géante de Dragono



Recette

Pour 10 personnes

Temps de préparation: 20 minutes + cuisson 17 à 20 minutes

Ingrédients

2 pâtes feuilletées pur beurre prêtes à dérouler

125 gr de sucre glace

125 gr de beurre mou

2 oeufs entiers + 1 jaune d'oeuf

200 gr de poudre d'amandes

1 cuillère à café de rhum brun

1 fève

1 autre jaune d'oeuf pour faire dorer la pâte de la galette

Préparation de la frangipane

Dans un saladier, mélangez les oeufs (2 oeufs entiers + 1 jaune), le sucre, le beurre et le rhum. Puis, ajoutez la poudre d'amandes.

Dressage de la galette

Sur une plaque de four, déroulez une pâte feuilletée. Laissez le papier dessous (en contact avec la plaque)

Étalez la frangipane sur la pâte en vous arrêtant à 2 cm du bord.

Mettez la fève.

Humectez le contour avec de l'eau, en mouillant votre doigt dans un verre d'eau (pour coller la pâte du dessus).

Déroulez la seconde pâte feuilletée et la poser pour fermer la galette. Appuyez légèrement sur le contour pour coller les deux pâtes entre elles.

Avec un couteau, faites un trou (de la taille d'une capsule de bouteille d'eau) au centre de la pâte feuilletée. (Ce trou se refermera totalement durant la cuisson).

Toujours avec le couteau, faites des dessins sur le dessus de la pâte et de nombreuses stries (petits sillons peu profonds) sur le pourtour.

Étalez le jaune d'oeuf sur l'ensemble de la galette.

Cuisson

Mettez dans un four chaud à 210°C (chaleur traditionnelle) et laissez cuire la galette entre 17 et 20 minutes (La galette doit être dorée). Laissez refroidir au moins 15 minutes avant de servir

Suggestion

Pour rigoler et faire plaisir à tes amis tu peux mettre plusieurs fèves dans la galette. Si tu n'as pas de couronne vas sur le site dragono.fr pour en imprimer une (ou plusieurs) que tu pourras colorier et découper.